



## Liebe Gäste und Freunde der Blume

Wir haben uns viel ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen. Ihre Feierlichkeit mit der Familie, mit Freunden oder Kollegen wird zum Erlebnis.

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Veranstaltung behilflich!

Unser saisonale ,wöchentlich wechselnde Speisekarte steht Ihnen im Internet unter „*Speisekarte*“, sowie die aktuellen Veranstaltungen unter der Rubrik „*Events* „ zur Verfügung.

Viel Spaß beim Auswählen!

Christa & Alfred Krammer  
mit allen netten Mitarbeitern

### Sommer Menü 1

Carpaccio vom Kohlrabi & Carne Cruda (Kalbsfiletcarpaccio)  
mit gehobeltem schwarzem Sommertrüffel  
Wildkräutersalat

€ 14,80

Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen  
im Kräuterrahmsößle

€ 9,80

Kalbshaxenscheiben „ Osso Bucco „  
mit Gemüsesoße, breite Nudeln & Brokkoli

€ 24,80

Quark- Mascarpone mousse mit Himbeeren  
& Sorbet

€ 8,80



## Sommer Menü 2

„ *Antipasti Italiani* „

Vitello tonnato und Tomate Buffalla  
mit Rucola , Melone, Parmaschinken, mariniertes Gemüse € 14,50

Glasierter Kalbstafelspitz mit Rosmarinjus  
Leichtes Sommergemüse in Olivenöl gebraten  
und Parmesan -Kartoffelgnocchi € 23,80

Dessertlust „ Blume „  
Quarkmousse mit Himbeeren, Sorbet  
Crème brûlée, Schokoholic im Gläsle € 10,50

## Sommer Menü 3

Salat von Glasnudeln mit gebeizter Eismeerlachsforelle  
Avocado &gegrillte Gamba, Wasabicreme € 14,50

Maispoulardenbrüstchen gebraten auf  
Pffiferlingsrisotto mit glasierten Kirschtomaten  
Kaisersschoten an Thymiansoße € 21,50

Ortenauer Beerenteller mit Waldbeer-Sauerrahmeis  
und Fruchtspiegel € 9,00



### Sommer Menü 4

Gebrannter Ziegenkäse (Monte Ziego ) auf buntem mariniertem Melonensalat mit Parmaschinken & Tomatenmarmelade	€	13,50
Geschmorte Kaninchenkeule mit Pfifferlingrisotto und Sommergemüse	€	22,50
Sorbetteller mit Ortenauer Beeren & Früchten an Passionsfruchtsoße und Knusper	€	9,00

### Sommer Menü 5

Zweierlei vom Thunfisch Tatar & in Sesam gebratener Thunfisch mit Wildkräutersalat Avocadocreme & eingeligtem Ingwer	€	14,80
Kalbs- und Jungschweinefilet an Waldpilzrahmsoße (Pfifferlinge & Steinpilze) an Rahmsoße Mit Sommergemüse vom Markt, und hausgemachte Spätzle	€	25,80

### *Schokoladenträumchen*

Schokoholic im Glas & gebackenes Schoktörtchen mit flüssigem Kern & Valrhona Schokoladensorbet	€	10,50
---	---	-------



## Sommer Menü 6

Gefüllte Avocado mit Kirschtomaten-Mozarellragout, Garnele & Wildkräutersalat	€	13,80
Süppchen von Pfifferlingen und feinen Kräutern	€	7,00
Seezungenfilet auf Thymianrisotto mit glasierten Kirschtomaten an Champagnerschaum	€	16,00
Scheiben vom Färsenrumpsteak rosa gebraten Cafe de Paris Soße, junge Böhnchen & Schloßkartoffeln mit Rosmarin	€	26,80
Holundersüppchen mit Himbeeren und schwarzem Johannisbeerensorbet	€	9,00

## Vegetarisches Menü

Sommer-Blattsalate mit feinem Blume- Dressing gebratenen Pilzen	€	10,50
Strauchtomatensüppchen mit Basilikum Und Tomatencrostini	€	7,90
Frischkäseravioli auf Blattspinat mit Gemüseschaum und Brokkoliröschen	€	18,50
Creme Brûlée mit Exotikragout und Mango-sorbet	€	9,80



*Ganzjährige Vorschläge 2017*

Menü 10

Badisches Festtagssüppchen	€	6,00
Kalb - und Jungschweinefilet an Pilzrahmsoße Marktgemüse, handgeschabte Spätzle	€	24,50
Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder warmer Schokoladensoße	€	6,80

Menü 11

Tomatensuppe mit Ginsahne	€	6,50
Blattsalate an Essig und Öl	€	5,80
Badische Hechtklößchen in Rieslingschaum Blattspinat und feine Nudeln	€	22,50
Unsere drei Sorbets mit Früchten umlegt	€	9,50

Menü 12

Geflügelkraftbrühe mit Gemüseperlen	€	6,80
Blattsalate mit Holunderblütenessig	€	5,60
Kalbsröllchen "Schweizer Art" auf Blattspinat mit feinem Gemüse an Käse-Kräutersoße hausgemachten Spätzle	€	22,50
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	€	7,80



Menü 13

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	€	5,50
Bunte Blattsalate mit Hausdressing	€	5,80
Schweinemedallions mit Champignons im Rahmsößle Marktgemüse, hausgemachten Spätzle	€	20,50
Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€	6,80

Menü 14

Kraftbrühe mit Grießnockerl	€	5,50
Feldsalat (saisonabhängig) mit Speck und Kracherle	€	6,50
Kalbshaxe Münchner Art feines Gemüse vom Markt, Semmelknödel	€	21,80
Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel mit Vanilleeis und Sahne	€	7,80

Menü 15

Feldsalat (saisonabhängig) mit Himbeeressig dressing und gebratenem Entenbrüstchen	€	10,80
Lauchrahmsüppchen mit Kräutern	€	5,80
Zanderfilet kross gebraten auf Champagnerkraut Schupfnudeln	€	12,00
Rehmedallions aus der Keule rosa gebraten auf Steinpilzsoße Wirsinggemüse, Semmelknödel	€	23,50
Dessertvielfalt „ Blume „	€	9,50



## Menü 16

Feldsalat (saisonabhängig) an Holunderblütendressing und Scheiben vom Reh	€ 12,00
Gebratener Seeteufel auf leichtem Kräutersößle Italienische Nudeln	€ 14,50
Holunderblütensorbet	€ 3,00
Barberie Entenbrüstchen rosa gebraten auf Portwein-Melonensoße mit Gemüse der Saison Dauphinekartoffeln	€ 22,50
Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,80

## Menü 17

Hausgemachte Rehterrine mit Gänseleber an Waldorfsalat	€ 14,50
Karotten-Ingwersüppchen mit Zitronengras	€ 6,80
Seezungenroulade mit Lachs in Rieslingsoße	€ 14,50
Lammkeule rosa gebraten mit frischen Kräutern Ratatouille, Bäckerinkartoffeln	€ 24,80
Crème brûlée (Gebackene Vanillecrème)	€ 7,80



## Menü 18

Salat mit Balsamicodressing gebratenem Wachtelbrüstchen, Entenbrüstchen und Gänseleber	€ 15,80
Krammer`s Fischsüppchen „Bouillabaisse“, mit Edelfischen und Gamba	€ 14,50
Roastbeef rosa gebraten an Spätburgundersoße Marktgemüse & Steinpilz-Kartoffelgratin	€ 23,50
Karamellierter Kaiserschmarren mit Kompott und Vanilleeis	€ 9,00

## Menü 19

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Gemüse an sizilianischem Olivenöl und Parmesan	€ 14,80
Rehconsommé mit Steinpilzravioli	€ 8,80
Filet vom Loup de mer gebraten auf Thymianrisotto und Champagnersöße	€ 14,80
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Kräuter-Senfkruste Rosmarinsöße Junge Böhnchen und Petersilienwurzelpüree	€ 26,00
Früchteteller mit unseren drei Sorbets	€ 9,00